

Produtores de frango caipira do Triângulo se preparam para receber selo do Certifica Minas

Seg 06 abril

Produtores de frango caipira da comunidade de São Basílio, na zona rural de Uberaba, no Triângulo Mineiro, se preparam para receber o selo do programa Certifica Minas e agregar ainda mais valor à produção que abastece supermercados da região. O miniabatedouro de aves é uma das principais fontes de renda da comunidade e está em atividade desde 2013. O local tem capacidade para abater até 6 mil frangos por mês e, atualmente, produz 1,8 tonelada de carne.

Para o diretor de Produção Agropecuária da Secretaria de Desenvolvimento do Agronegócio de Uberaba, José Geraldo Celani, a margem para aumento da produção é grande e deve acontecer gradativamente. Com a conquista da certificação, que ainda depende da adequação do espaço ao programa, o frango caipira de São Basílio tende a ganhar ainda mais credibilidade juntos aos consumidores de Uberaba.

“É algo importantíssimo que vai refletir na melhor gestão das propriedades. Essas pessoas estão se transformando em empreendedores e não apenas em produtores de frango. Sabemos que há muito a ser feito, mas temos expectativa de que esse projeto se torne referência para Uberaba e, quem sabe, para o estado”, afirma Celani.

Potencial

Minas Gerais possui, atualmente, cerca de 300 municípios com produção de frango caipira pronto para comercialização. A estimativa é da Superintendência de Inovação e Economia Agropecuária da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#). Para o superintendente Carlos Eduardo Bovo, responsável pela coordenação do programa Certifica Minas, o número demonstra que o mercado tem grande potencial para crescer no estado.

“A proposta é garantir para o consumidor um produto certificado, ou seja, que tem garantia de rastreabilidade. Esses animais são criados com boas práticas de produção, em locais apropriados, com o manejo necessário, diferente do frango de granja, que é confinado”, explica Bovo.

O coordenador ainda destaca que o programa Certifica Minas considera para a emissão da certificação o respeito às legislações ambiental e trabalhista. “Assim, quem compra tem essa garantia sobre o produtor. O caso específico de Uberaba é um exemplo interessante porque já são produtores que comercializam nas redes de supermercados locais e, com a certificação, irão passar a ter maior confiabilidade”, conclui.

O programa

O programa Certifica Minas tem a finalidade de assegurar a qualidade dos produtos agropecuários e agroindustriais produzidos no estado e a sustentabilidade de seus sistemas de produção,

proporcionando maior competitividade e favorecendo a inserção em novos mercados.

Além do frango caipira, a iniciativa também reconhece as produções de algodão, azeite, cachaça, café, carne bovina, frutas, leite, orgânicos, ovo caipira, hortaliças, queijo artesanal e itens sem agrotóxicos.